



AMOUR BLANC

ENTRÉES

ŒUF DE CÉLESTINE

variétés de choux-fleur, velouté Dubarry,
huile de cerfeuil
24€

LANGOUSTINE

raviole de ricotta, bisque à l'estragon du Mexique
32€

CHAIR DE TOURTEAU

poireau grillé, crème onctueuse, capucine
28€

TOURTE DE MOUFLON

foie gras, gras de boeuf Wagyu,
condiment betterave
27€

FOIE GRAS CONFIT

carottes du jardin,
condiment persil plat
34€

PLATS

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

courge sucrine du Berry, salicorne
36€

SILURE DE LOIRE

pomme de terre crémeuse, fumet caramélisé
26€

VOLAILLE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée,
ail noir
27€

SANDRE DE SOLOGNE

cuit meunière, chou pointu, beurre noisette
31€

LIÈVRE DE BEAUCE FAÇON SÉNATEUR COUTEAUX

en ravioles croustillantes, sauce au beurre
de foie gras
45€

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

de nos producteurs locaux,
salade du jardin
21€

POIRE POCHÉE

crémeux miel de carotte, glace cannelle,
vinaigre de sureau
17€

CHOCOLAT "FLEUR DE LOIRE"

crème glacée sarrasin, crémeux chocolat,
nougatine grué de cacao
17€

TIRAMISU CAFÉ

biscuit cuillère, mousse Cascara,
glace café caramélisé
17€

POMME RUBINETTE

façon tatin, crème fraîche, caramel au cidre,
sorbet pomme verte
17€

NOISETTE DE LA GRANDE VOYE

streusel et mousse à la noisette,
sorbet mandarine
17€

MENU DU JOUR*

39 euros

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

*Du lundi au vendredi & hors jours fériés
Servi uniquement au déjeuner

MENU ENFANT

35 euros

ŒUF DE CÉLESTINE

VOLAILLE OU POISSON BLANC
légumes du jardin ou pommes de terre

POMME RUBINETTE

NOS VIANDES MATURÉES*

Toutes nos viandes sont d'origine française

CARRÉ DE BOEUF WAGYU
28€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU
30€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF MONTBELIARDE
20€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF MONTBELIARDE
22€ LES 100G

CARRÉ DE PORC DE SOLOGNE
20€ LES 100G

*Selon disponibilité

MENU

5 SERVICES

80€ hors boissons
130€ accord mets & vins

TOURTE DE MOUFLON

foie gras, gras de boeuf Wagyu, condiment betterave

ŒUF DE CÉLESTINE

variétés de choux-fleur, velouté Dubarry, huile de cerfeuil

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE

courge sucrine du Berry, salicorne

VOLAILLE D'ADÈLE

suprême rôti et cuisse confite, blette gratinée, ail noir

NOISETTE DE LA GRANDE VOVE

streusel et mousse à la noisette, sorbet mandarine

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Corentin Poyau, Diane Billiet en pâtisserie et leurs équipes.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance(s) et d'allergie(s).
La liste des allergènes est disponible à l'accueil de Fleur de Loire.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.